

ergeht an
alle Gastronomiebetriebe
und Hotelleriebetriebe

Wirtschaftskammer Kärnten
Europaplatz 1
9021 Klagenfurt am Wörthersee
T 05 90 90 4 - 611 | F 05 90 90 4 - 604
E tourismus@wkk.or.at
W wko.at/ktn/hygiene

Klagenfurt, im Juli 2017

HYGIENE-INFOS EISWÜRFEL/SCHLAGOBERS

Sehr geehrte Unternehmerin!
Sehr geehrter Unternehmer!

die heurige Sommersaison ist voll im Anlaufen und mit den Gästen steigen auch die Temperaturen. Bitte beachten Sie, dass die Sauberkeit in der Küche und an der Theke eine wichtige Rolle für die Einhaltung der HACCP und GHP-Richtlinien bedeutet. Im speziellen ist beim Umgang mit Eiswürfeln und Schlagobers besondere Aufmerksamkeit notwendig. Aus diesem Grund haben wir Ihnen anbei alle aktuellen Informationen auf zwei Infoblättern zusammengefasst.

Bitte um genaues Studium der Informationen und Weitergabe an Ihre Abteilungsleiter bzw. Mitarbeiter.

Alle detaillierten Informationen zum hygienischen Umgang finden sich auch auf unserer Webseite **wko.at/ktn/hygiene**.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüße



Mag. Guntram Jilka
Fachgruppengeschäftsführer Gastronomie



Wolfgang Kuttinig, MAS
Fachgruppengeschäftsführer Hotellerie

Anlage:

Merkblatt Eiswürfel
Merkblatt Schlagobers

HYGIENEINFO - EISWÜRFEL

HERSTELLUNG

- Nur einwandfreies Trinkwasser verwenden
- Eiswürfelmaschine regelmäßig reinigen
- Eiswürfelmaschine und Behältnisse auf Schmutz, Schimmel untersuchen
- Auf undichte Stellen achten (z.B. Dichtungen usw.)
- Besitzt meine Eiswürfelmaschine ein Rückstoßventil – Hersteller fragen (Standort neben Geschirrspülmaschine und gemeinsamer Abfluss)
- Gereinigte Teile der Maschine nur mit sauberen Händen berühren
- Entnahme von Eiswürfel mit Hilfsmittel, niemals von Hand!

UMGANG MIT EISWÜRFEL

- Entnahme von Eiswürfel mit Hilfsmitteln (Zange, Schaufel usw.)
- Keine Entnahme durch Hände oder Gläser
- Hilfsmittel in Behältnis lagern, wenn nicht in Verwendung
- Behältnis soll mit Wasser und Zitronensäure befüllt sein
- Behältnisse regelmäßig reinigen und trocknen

REINIGUNG

- Eiswürfelmaschine bei Bedarf, längstens monatlich
- Behältnisse für Eiswürfel täglich reinigen
- Welches Reinigungsmittel verwenden?
Kontaktieren Sie die Herstellerfirma der Eiswürfelmaschine
- Gereinigte Maschinen und Behältnisse nur mit sauberen Händen berühren
- Reinigungsplan erstellen und Reinigung dokumentieren

SCHULUNG

- Schulung des Personals betreffend Herstellung von Eiswürfel, Reinigung von Eiswürfel-maschinen und den Umgang mit Eiswürfel
- Schulung ist zu dokumentieren

WAS TUN BEI PROBLEMEN

- Herstellerfirma des Eiswürfelautomaten kontaktieren
- Personal nochmals schulen

HYGIENEINFO - SCHLAGOBERS

LAGERUNG VON SCHLAGOBERS

- Nur pasteurisiertes Schlagobers verwenden
- Lagerbedingungen max. +5°C
- Auf Mindesthaltbarkeitsdatum achten
- Schlagobersreste vom Vortag nicht mehr verwenden
- Schlagobers nie in warme und feuchte Kanne einfüllen

REINIGUNG UND DESINFEKTION VON SCHLAGOBERSKANNEN

- Alle abnehmbaren Teile gründlich reinigen
- Eiweiß- und fettlösende Reinigungsmittel verwenden
- Reinigungsmittel richtig dosiert anwenden
- Abnehmbare Dichtungen reinigen
- Desinfektion mit heißem Wasser oder Wasserdampf
- Alle Teile und Kanne abtrocknen lassen!!!

TIPPS ZUR RICHTIGEN VERWENDUNG VON SCHLAGOBERSAUTOMATEN

- Nur pasteurisiertes Obers verwenden
- Möglich frisches Obers verwenden
- Schlagobers mindestens alle zwei Tage wechseln
- Reinigung vor jeder Neubefüllung, mindestens alle zwei Tage
- Automat nicht über Nacht abschalten
- Reinigung und Desinfizierung lt. Gebrauchsanweisung (Maschine auch zerlegen)
- Niemals desinfizieren ohne vorher die Maschine gereinigt zu haben
- Vor der Befüllung Hände waschen und desinfizieren
- Nur trockene und gekühlte Automaten verwenden

HYGIENEINFO - SCHLAGOBERS

WAS WIRD IM FALLE EINER BEHÖRDLICHEN MIKROBIOLOGISCHEN UNTERSUCHUNG ÜBERPRÜFT?

Im Zuge einer mikrobiologischen Untersuchung wird überprüft, ob es Kontaminationen des Schlagobers gibt. Durch die Überprüfung auf spezielle Indikatorkeime lässt sich auch eine Aussage darüber treffen woher diese Kontamination wahrscheinlich stammt. Es wird daher auf folgende Keime überprüft:

AEROBE MESOPHILE KEIME:

Aerobe mesophile Keime sind Mikroorganismen, die bei Kontakt mit Sauerstoff und bei mittleren Temperaturen wachsen können (z.B. Bakterien, Hefekeime, Schimmelpilze). Die Anzahl an aeroben, mesophilen Keimen zeigt daher an wie stark das Schlagobers mikrobiell belastet ist. Eine Überschreitung des Grenzwertes deutet auf ein generelles Problem bei der Herstellung und/oder Lagerung des Schlagobers hin.

ENTEROBACTERIACEA:

Enterobacteriaceae kommen im Darm von Menschen und Tieren aber auch in der Umwelt (z.B. Erde, Pflanzen, Gewässer) vor. Eine Überschreitung des Grenzwertes deutet auf mangelnde Hygiene des Personals oder mangelnde Sauberkeit der Geräte für das Schlagobers hin.

ESCHERICHIA COLI:

Dieses Bakterium ist ein typisches Darmbakterium. Die Überschreitung des Grenzwertes deutet auf mangelnde Hygiene des Personals hin.

PSEUDOMONADEN:

Diese Bakterien gedeihen in wässriger Umgebung. Da sie auch bei geringen Temperaturen wachsen können, führen Sie zu einem raschen Verderb von Schlagobers. Eine Überschreitung des Grenzwertes deutet auf Fehler bei der Reinigung der mit Schlagobers in Berührung kommenden Geräte hin. Es ist darauf zu achten, dass die Geräte vollkommen trocken sind, ehe das Obers in den Vorratsbehälter geleert wird.

KOAGULASEPOSITIVE STAPHYLOKOKKEN:

Viele Eitererreger gehören zur Gruppe dieser Bakterien. Die Überschreitung des Grenzwertes kann auf mangelnde Hygiene des Personals hinweisen.